

# CARDÁPIO ESCOLAR

**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL**  
**ABRIL 2026 – MATERNAL I e II**

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
<b>REFEIÇÃO</b>	<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>
<b>Café da Manhã 8:00</b>	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
<b>Almoço 10:00</b>	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ batata Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecoxa de Frango assado c/ batata Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
<b>Café da Tarde 13:40</b>	MAÇA	MAMÃO	BANANA	MELÃO	LARANJA
<b>Janta 15:45</b>	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Abacaxi	Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura	Pão Caseiro Suco de Laranja	Macarrão picado c/ frango em molho
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 698 Kcal, sendo PTN 25,8g / LIP 21,5g / CHO 105,5g / Vit A 202mcg / Vit C 37mg / Ca 325mg / Fe 3mg</b>					

\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

\*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

\*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato

“Seu trabalho é importante, sua vida é preciosa e Deus conhece cada passo da sua história.”

**ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA**  
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



# CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL  
ABRIL 2026 – MATERNAL I e II

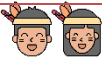
SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	13	14	15	16 	17
<b>Café da Manhã</b> 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Bolo de Fubá Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Uva	Pão Caseiro Chá de Erva Doce	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)
<b>Almoço</b> 10:00	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado c/ batatas escondidas Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida
<b>Café da Tarde</b> 13:40	GOIABA	MANGA	MELANCIA	BANANA	PERA
<b>Janta</b> 15:45	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)	Pão de Queijo Suco de Laranja	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Pãozinho Suco de Uva

**COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 702 Kcal, sendo PTN 26,2g / LIP 23,6g / CHO 110,4g / Vit A 233mcg / Vit C 42mg / Ca 337mg / Fe 4mg**

\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

\*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

\*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato.

“Seu trabalho é importante, sua vida é preciosa e Deus conhece cada passo da sua história.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA  
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



# CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL  
ABRIL 2026 – MATERNAL I e II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	20	21	22	23	24
<b>Café da Manhã</b> 8:00	RECESSO	<b>FERIADO</b> Dia de Tiradentes	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
<b>Almoço</b> 10:00	RECESSO	<b>FERIADO</b> Dia de Tiradentes	Arroz branco, Canjiquinha de frango c/ cenoura, chuchu e inhame	Arroz branco, Feijão carioca, Carne moída refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff de frango Salada Crua
<b>Café da Tarde</b> 13:40	RECESSO	<b>FERIADO</b> Dia de Tiradentes	LARANJA	BANANA	MAÇA
<b>Janta</b> 15:45	RECESSO	<b>FERIADO</b> Dia de Tiradentes	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Macarrão picado c/ frango em molho	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne em tiras)
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 705Kcal, sendo PTN 24,3g / LIP 22,3g / CHO 109,2g / Vit A 291mcg / Vit C 38mg / Ca 328mg / Fe 3mg</b>					

\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

\*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

\*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato.

*“Seu trabalho é importante, sua vida é preciosa e Deus conhece cada passo da sua história.”*

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA  
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



# CARDÁPIO ESCOLAR

**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL**  
**ABRIL 2026 – MATERNAL I e II**

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	27	28	29	30	01
<b>Café da Manhã</b> 8:00	<b>Estudo e Planejamento</b>	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Uva	<b>FERIADO</b> Dia do Trabalhador
<b>Almoço</b> 10:00	<b>Estudo e Planejamento</b>	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salda Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne tiras cozida com batata Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	<b>FERIADO</b> Dia do Trabalhador
<b>Café da Tarde</b> 13:40	<b>Estudo e Planejamento</b>	BANANA	MELANCIA	GOIABA	<b>FERIADO</b> Dia do Trabalhador
<b>Janta</b> 15:45	<b>Estudo e Planejamento</b>	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne)	Macarrão parafuso c/ frango em molho	Mini Bolo de Laranja Suco do Hulk (Laranja c/ couve)	<b>FERIADO</b> Dia do Trabalhador
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 708 Kcal, sendo PTN 26,8g / LIP 26,1g / CHO 109,2g / Vit A 245mcg / Vit C 41mg / Ca 342mg / Fe 4mg</b>					

\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

\*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

\*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato.

“Seu trabalho é importante, sua vida é preciosa e Deus conhece cada passo da sua história.”

**ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA**  
NUTRICIONISTA / CRN8-9113

